



## Die Kirsche und die Grossmutter

**Neue Spezialität** Zu den Baselbieter Genusswochen kreiert ein angehender Koch sein neues kulinarisches Highlight.



Janis Wittlin präsentiert seine Kreation, die Baselbieter Chirsi-Ribel. Sie gilt als neue Baselbieter Spezialität. Foto: Nicole Pont

### Daniel Aenishänslin

Das ist sie also, die neue Baselbieter Spezialität. Sie nennt sich Baselbieter Chirsi-Ribel und kommt aus der Küche des 18-jährigen Janis Wittlin. Ganz neu sind die Ribel nicht. Sie sind eine Weiterentwicklung jener Ribel, mit denen Wittlin von seiner Grossmutter bekocht wird. Sie bestehen aus Kartoffeln, Mehl und natürlich Kirschen. Denn Kirschen, die Spezialität des Jahres, sind es, die im Fokus der Baselbieter Genusswochen vom 1. bis zum 30. September stehen.

Ausgewählt wurden die Baselbieter Chirsi-Ribel aus 70 eingegangenen Rezeptideen. Sie alle kamen von angehenden Köchinnen und Köchen. Bedingung: Die Kirsche muss ihren Platz im Rezept finden. In einer öffentlichen Onlineabstimmung wurden die drei Favoriten der 800 Teilnehmerinnen und Teilnehmer erkoren.

Letzte Instanz war eine Fachjury, die dem angehenden Koch des Restaurants Hofmatt in Münchenstein den Vorzug gab. «Es ist

eine grosse Ehre», sagt Janis Wittlin, «vor allem, weil es ein Gericht meiner Grossmutter ist, das ich weiterentwickeln durfte.»

### Fruchtige Kombination

Präsentieren darf Wittlin seine Kreation im Haus von Gastro Baselland in Liestal. Er serviert sie zu einem Lammkarree auf Erbsenpüree mit Rüeblli und Kirschen. «Ich habe mich für das Lamm entschieden, weil es gut mit fruchtigen Kombinationen funktioniert», erklärt er, «auch wenn es einen starken Eigenge-

# Basler Zeitung

Basler Zeitung  
4002 Basel  
061/ 639 11 11  
bazonline.ch/

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 38'084  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 19  
Fläche: 53'539 mm²

Auftrag: 283004  
Themen-Nr.: 283.004

Referenz: 85221154  
Ausschnitt Seite: 2/2

schmack hat.» Ribel seien sehr vielseitig in der Küche einsetzbar. «Ich kann sie mir gut als Menübeilage zu einem schönen Stück Rindfleisch vorstellen», sagt Janis Wittlin. Aber auch als Vorspeise sehe er Verwendung, und nicht zuletzt als Dessert, «wenn man sie mit Zucker abschmecken würde».

Die Suche nach der neuen Basler Spezialität nahm Baselland Tourismus in Zusam-

menarbeit mit dem Berufsbildungszentrum Baselland auf. Die zehnte Ausgabe der Basler Genusswochen stellt die Kirsche ins Zentrum, obwohl deren Ernte in diesem Jahr nicht zufriedenstellend ausfiel. Lukas Kilcher, der Leiter des Ebenrain-Zentrums für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, spricht von einem Ertrag in der Höhe von 310 Tonnen. Der Durchschnittswert liege bei 700 Tonnen, was 25 Prozent der Schwei-

zer Produktion bedeute. Hitze, Frost, Trockenheit und die Kirschessigfliege sind einige der Gründe für die magere Ernte.

An den Genusswochen 2022 nehmen 41 Veranstalter in allen Bezirken des Baslerbiets teil. Die Eröffnung findet am 3. September am Liestaler Genussmarkt statt. Laufen zelebriert am 24. September seine Tafel im Stedtl. Und die Bäcker und Konditorinnen präsentieren sich mit diversen Workshops.